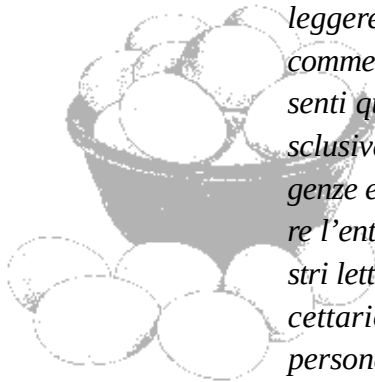
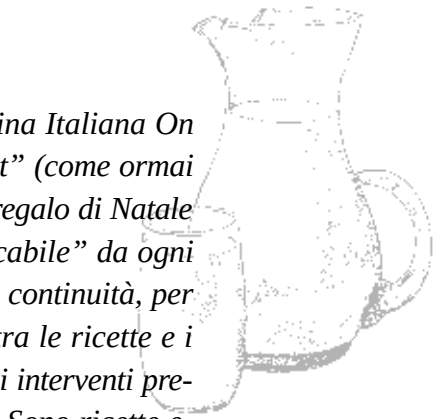
Le ricette degli amici di cucinait.com

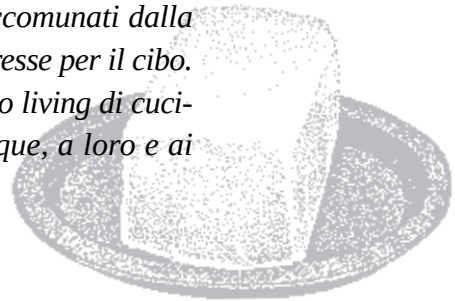
I DOLCI - *Natale '99*

VISIT…



Chi frequenta d'abitudine il sito della "Cucina Italiana On Line" e lo chiama affettuosamente "cucinait" (come ormai capita a noi che ci lavoriamo) apprezzerà il regalo di Natale che occhieggia in home page, facilmente "scaricabile" da ogni sistema. E chi apre i nostri Forum con una certa continuità, per leggere, rispondere o domandare, riconoscerà, tra le ricette e i commenti pubblicati in queste pagine, alcuni degli interventi presenti quest'anno nel Forum "Parliamo di cibo". Sono ricette esclusivamente di dolci, selezionate e rese compatibili con le esigenze editoriali di un vero, piccolo libro. Sono qui, a rappresentare l'entusiasmo e la generosa passione gastronomica di tutti i nostri lettori. Questo piccolo volume, dunque, non è soltanto un "ricettario on line". È una raccolta nata dalla collaborazione di persone di provenienza ed esperienze diverse, accomunati dalla disinvoltura nella navigazione Internet e dall'interesse per il cibo. Persone che non si conoscevano e che nello spazio living di cucinait hanno trovato nuovi amici. Un grazie, dunque, a loro e ai collaboratori che ci hanno aiutato a realizzarlo.





Vale forse la pena di ricordare che i dolci fatti con il mosto d'uva ristretto (saba o sapa) sono un retaggio antichissimo. Ne parlava già Catone, che nei suoi trattati sull'agricoltura insegna anche le norme fondamentali per la gestione della casa del fattore, tra cui il modo di far cucina. Erano dolcetti fatti di farina, pinoli, erbe aromatiche e, appunto, mosto cotto, per cui si chiamavano "mustacei". Questo nome è rimasto in molte preparazioni popolari, che ancora oggi parlano di mostaccioli o mostazzoli. Oggi, però, capita spesso che il mosto scompaia.

DOLCI DI MIRANDOLA

Ingredienti:

Per la pasta: 500 g farina - 100 g zucchero - 100 g burro - 2 uova - la scorza di mezzo limone - un bicchierino di Sassolino - mezza bustina di lievito chimico - sale

Per il ripieno: 1,5 kg mosto d'uva - 50 g gherigli di noce - 200 g mele renette - 200 g pere - 200 g zucca gialla - una scorza d'arancia o di limone

Disporre la farina a fontana, ponendo al centro il burro già morbido e gli altri ingredienti. Impastare bene e far riposare un paio d'ore al fresco, ma non in frigorifero. Successivamente, stendere la pasta in una sfoglia di circa mezzo centimetro di spessore, con la quale verranno ricavati i tortelli con il seguente ripieno (*savor*). Far cuocere il mosto a fuoco lento per ottenere g 500 di *mosto cotto*, ossia il mosto ridotto a un terzo circa del volume iniziale. Sbucciare le mele renette e le pere. Aggiungere la zucca gialla e una scorza d'arancia o limone. Fare cuocere molto lentamente tutti gli ingredienti fino a ottenere una marmellata densa, tale che, strisciando un cucchiaio sulla superficie, si formi un lieve solco (*sulcadèin*). Lasciare raffreddare. A questo punto è possibile utilizzare il *savor* tale quale oppure impiegarlo come base per una delle infinite varianti. La più classica è quella che prevede l'aggiunta delle castagne secche bollite e passate con il passaverdure oppure dei gherigli di noci. Altre prevedono l'impiego di ingredienti aromatici quali chicchi di caffè, o piccanti, come la mostarda di Cremona o di Mantova. Anche per la pasta le ricette sono infinite, comprendendo grassi diversi quali strutto o addirittura lardo e proporzioni variabili fra gli altri ingredienti. Molte massaie (o *rezdore* che dir si voglia) variano la ricetta a seconda degli ingredienti a disposizione al momento. Confezionati i tortelli, due sono le scelte per la cottura: friggerli in abbondante strutto (olio, se si preferisce, ma la tradizione emiliana comanda lo strutto) e spolverizzarli di zucchero. Oppure, pennellarli con rosso d'uovo e cuocerli, quindi, al forno. Sono un dolce del territorio, tipico del periodo natalizio.

I fiori sono la mia specialità: propongo due ricette

CONFETTURA DI ROSE

Ingredienti:
2 kg mele - 1/2 kg petali di rose sani e profumati - 2 kg zucchero - 1 limone - 250 cl acqua

Sbucciare e tagliare a pezzetti le mele. Spremerci sopra un limone e porre tutto in una pentola non d'alluminio. Aggiungere la buccia grattugiata del limone, i petali lavati e l'acqua, mescolando bene. Lasciare riposare a pentola coperta per mezz'ora, poi porre sul fuoco e far bollire adagio, sempre schiumando. Quando le mele sono cotte, passare tutto al setaccio di crine. Rimettere la purea sul fuoco insieme allo zucchero e far riprendere l'ebollizione, adagio e sempre mescolando. Una volta che si sia addensata un po' più del miele, porla calda nei vasi a chiusura ermetica, e conservare in luogo buio e asciutto.

GELATINA DI ROSE

Ingredienti:
2 kg mele - 2,5 kg zucchero - 400 g petali sani e profumati - 1 limone - 2 litri acqua

Sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti, senza togliere il torsolo. Una dopo l'altra, buttarle nell'acqua dove avrete spremuto il limone, aggiungendone la scorza grattugiata. Mettere a bollire le mele per mezz'ora, fino alla loro totale cottura, schiumando e mescolando spesso. Passare al setaccio. Versare il succo raccolto nella casseruola e aggiungere lo zucchero. Far riprendere il bollore e lasciar cuocere finché lo sciroppo non comincia ad addensarsi. A questo punto buttare nello sciroppo i petali, mescolare bene e far bollire per qualche minuto. Togliere dal fuoco e setacciare di nuovo, spremendo i petali. Rimettere la gelatina sul fuoco e far riprendere il bollore solo per un istante. Versarla calda nei vasi e conservare al fresco.

MARZAPANE

Ingredienti:
300 g mandorle dolci (possibilmente di Avola) - 300 g zucchero semolato - 2 mandorle amare - poco miele - poca acqua di fior d'arancio - olio di girasole o di mandorle

E' una ricetta piuttosto difficoltosa e lunga: pelate tutte le mandorle e stendetele su una placca. Ponetele nel forno caldo, lasciandole asciugare: non dovranno colorirsi. Lasciatele, infine, raffreddare, per tritarle nel modo più fine possibile. Ponetele in un mortaio e pestatele, riducendole in pasta. Unite, goccia a goccia, una cucchiaiata di acqua di fior d'arancio. Versate lo zucchero in un polsonetto di rame non stagnato (potete usare una casseruolina in materiale antiaderente), unite 150 g di acqua e lasciate cuocere lo zucchero fino a che arrivi a 115° C. Unite le mandorle già preparate. Aggiungete una cucchiaiata di miele (manterrà la pasta più morbida) e proseguite la cottura a fuoco molto basso, sempre mescolando con un cucchiaio di legno, sino a che la massa sarà omogenea e consistente. Versatela sul marmo del tavolo da cucina, che avrete leggermente unto con poco olio di semi di girasole o di mandorle. Appena sarà possibile toccare la pasta senza scottarsi, dividetela a pezzi e lavoratela con le mani. Passate i pezzi attraverso i rulli della macchina per fare la pasta, continuando così fino a che questa sarà diventata morbida e pastosa, o utilizzate un matterello (è più faticoso). A questo punto è pronta da usare per le varie preparazioni. Si conserva al fresco, avvolta nella pellicola, posta in un vaso o altro contenitore.

Da un ricettario di famiglia

SCIROPPO DI LATTE DI MANDORLE

Ingredienti:
200 g mandorle dolci - 12 mandorle amare - 2 cucchiai d'acqua di fior d'arancio - 800 g zucchero

Sbucciate 200 g di mandorle dolci fra le quali 12 amare, dopo averle tenute per alcuni minuti nell'acqua calda: quindi mettetele in un mortaio di marmo con una cucchiaiata di acqua di fior d'arancio. Pestate ben bene fino a ridurle come una pasta, e sciogliete questa con 300 g di acqua fresca. Colate il miscuglio attraverso un panno, che torcerete con forza per far uscire dalle mandorle tutto il latte; rimettete nel mortaio la feccia bianca che sarà rimasta nel panno, bagnandola con un'altra cucchiaiata di acqua di fior d'arancio, e, sciolta la pasta con altri 300 g di acqua fresca, passate ancora attraverso il panno, spremendo. Riunite i due liquidi, che metterete sul fuoco. Quando il liquido sarà caldo, versateci 800 g di zucchero bianco, e fatelo bollire per 20 minuti. Lasciare raffreddare, quindi imbottigliatelo.

PASTA REALE

Ingredienti:
500 g mandorle pelate - 1,5 kg zucchero - un litro d'acqua - 4 limoni (succo)

Tritate finissime le mandorle con 500 g di zucchero fino a ottenere una farina. Preparare il fondant. Unite in una casseruola lo zucchero rimasto e l'acqua, e portate a ebollizione. Spremete i quattro limoni, e raccoglietene il succo. Fate cuocere a fuoco medio il tutto senza mescolare, per 10 minuti, se non c'è il termometro oppure fino alla temperatura di 115-120° C: una goccia fatta cadere in un bicchiere di acqua fredda deve formare una pallina dura. Togliete la casseruola dal fuoco e unite il succo dei limoni. Versate il fondant e la farina di mandorle nell'impastatrice e lavorate con l'uncino a velocità media, fino a ottenere una pasta omogenea. Lasciate raffreddare.

Ho mangiato un eccellente marzapane fatto con il miele al posto dello zucchero, dovrebbe essere facile da fare, basta impastare la farina di mandorle con il miele, tenendo presente che per una parte di farina di mandorle serve una parte e un quarto di miele.

Se serve, il miele si può liquefare scaldandolo a bagnomaria fra 30° e 40° C.

Un'antica ricetta a base di latte, che diventa ancora più buona se si sostituisce al latte la panna. Si tratta di un equivalente napoletano della panna cotta.

BIANCOMANGIARE

Ingredienti per 6 persone
1/2 litro latte o 1/2 litro panna - 150 g zucchero - 60 g amido in polvere - 1 buccia di limone - 6 cocottine di vetro

Mescolate amido e zucchero. Aggiungete il latte poco per volta, unite la buccia di limone e, sempre mescolando come per una crema, fate rapprendere lentamente il composto su fiamma dolce. Quando sarà denso, dopo aver tolto la buccia di limone, riempite le cocottine, avendole bagnate in acqua fredda. Ricopritele con una pellicola aderente e tenetele in frigo fino al momento di servirle.

Il biancomangiare può essere decorato con caramello di amarene o con fragole frullate con lo zucchero. E' ottimo con la crema di cioccolato.

PASTIERA NAPOLETANA

Preparazione degli ingredienti

Per preparare la pastiera occorrono degli elementi speciali che non sempre si trovano già pronti e vanno preparati, perciò, prima, come il grano bagnato (ammollato), l'acqua di fiori d'arancio, la "cocozzata", mentre è facoltativa la teglia di latta, alta 4 cm, che si usa quasi esclusivamente per questo dolce e che, nonostante la sua modestia, si presenta anche in tavola. La pastiera, infatti, non si sforma mai, e anche in pasticceria viene venduta nella teglia di cottura.

Per il grano:

comprate 150 g di grano in chicchi e tenetelo per 15 giorni a bagno in acqua fredda, rinnovando quest'ultima ogni paio di giorni. Sgocciolatelo, infine, e pesatene la quantità richiesta.

Per l'acqua di fior d'arancio:

Procuratevi una fialetta da 5 cc di essenza di fiori d'arancio, da mescolare con acqua in rapporto 1:5

Per la cocozzata:

Prendete 500 g di zucca gialla, tagliatela a pezzi piuttosto grossi, eliminando filamenti e semi. Fatela bollire finché sia quasi cotta in una pentola con abbondante acqua, quindi scolatela. Nel frattempo, preparate uno sciroppo con 200 g di zucchero, un pizzico di sale e 150 g d'acqua, fatelo bollire per 5 minuti, poi immergetevi la zucca e fate bollire adagio, completando la cottura e facendo assorbire alla zucca più zucchero possibile. La zucca sarà pronta quando diventerà traslucida, quasi trasparente. Levate la pentola dal fuoco e lasciate intiepidire la zucca nel suo stesso sciroppo. Quando è fredda, levate i pezzi dallo sciroppo e ponete quest'ultimo sul fuoco; fatelo bollire per altri 7-8 minuti. Spegnete il fuoco e immergete di nuovo i pezzi di zucca nello sciroppo caldo, finché si raffreddi il tutto. Togliete a questo punto i pezzi di zucca e fateli asciugare per un'intera giornata su una griglia. A questo punto tagliatela a pezzi e passatela nello zucchero semolato.

Conservatela in luogo fresco in vasetti di vetro pulitissimi e asciutti, ben chiusi.

Per il cedro e l'arancia canditi:

Lo stesso procedimento della "cocozzata"; per il cedro si deve ripetere l'operazione per altre 5 volte.

Ricetta per 12 persone

Per la frolla: 500 g farina - 200 g strutto oppure 250 g burro - 5 tuorli d'uovo - 250 g zucchero - un pizzico di sale - la buccia di un limone

Per il grano: 200 g grano bagnato - 400 cl latte - 1 buccia d'arancia fresca - 1 noce strutto - 1 cucchiaino da tè di zucchero - 1 bustina vaniglia

Per il ripieno: 300 g ricotta fresca di pecora - 200 g zucchero - 5 tuorli d'uovo e 3 albumi - 1 pizzico cannella in polvere - 25 cc d'acqua di fiori d'arancio - 20 g cedro candito - 30 g scorzette d'arancia candite - 50 g cocozzata

Il giorno prima di fare la pastiera, fate cuocere il grano nel latte e tutti gli altri ingredienti indicati, a fuoco basso e per diverse ore (di solito almeno 4) finché il grano non risulti leggermente disfatto e aperto, e il latte evaporato, così che il tutto risulti piacevolmente denso e cremoso.

Il giorno destinato alla preparazione della pastiera, preparate la pasta frolla in questo modo: disponete a fontana la farina e mettete al centro i tuorli, il burro o lo strutto, la buccia grattugiata del limone, lo zucchero e un pizzico di sale.

Cominciate a mescolare i vari ingredienti con le mani e incorporate, poco alla volta, la farina.

Quando l'impasto diventa piuttosto solido, continuate a spezzarlo con le mani, senza lavorarlo troppo, però, come si fa normalmente, e questo finché non diventa di colore uniforme. Far riposare l'impasto avvolto in una pellicola per mezz'ora, prima di servirvene.

Passate al setaccio la ricotta, aggiungete lo zucchero e lavoratela per 10 minuti, finché non diventi una crema liscia, quindi incorporate uno alla volta i tuorli, quindi il grano cremoso preparato e l'acqua di fiori d'arancio. Aggiungete la cannella, i vari canditi a piccoli pezzi e in ultimo gli albumi montati a neve.

Stendete due terzi della pasta frolla piuttosto sottilmente su un foglio di carta oleata e foderate la teglia; poi riempitela con il composto preparato, che sarà piuttosto molle. Con il resto della pasta fate delle strisce di 2 cm con la rotella dentata, e ponetele a griglia sul composto, in modo da ottenere un reticolo di rombi dal quale emerga il ripieno. Cuocete in forno dolce per un'ora e anche più (dipende dal forno). Il ripieno deve asciugarsi e la pasta frolla deve apparire bionda.

Fatela raffreddare senza sformarla e poi, spolverizzatela con zucchero a velo.

E' una vera impresa, ma credetemi, ne vale la pena.

Un dolce antico, della cucina estense, che ricorda il pampepato. Generalmente si mangia a Ferrara per Natale. Si prepara diversi giorni prima, perché, con il tempo, migliora. Il pampepato (o pan pepato) è il parente nobile, tratto dalla tradizione estense, del bolognese "certosino", molto simile, ma più grossolano, e ancora molto in uso a Bologna, per le feste di Natale. Sono entrambi "panspeziali".

PAN PEPATO, PAMPEPATO, PAMPAPATO

Ingredienti:
500 g farina - 350 g zucchero - 250 g mandorle intere - 100 g cacao - scorze di agrumi - frutta candita - noce moscata - chiodi di garofano - cannella - acqua - sale - tavolette di cioccolato - burro per la placca

Mescolare la farina con lo zucchero, le mandorle intere o a pezzi grossi, un trito di scorze di agrumi sbollentate, la frutta candita a dadini (opzionale), il cacao, un po' di sale, la noce moscata, i chiodi di garofano pestati, la cannella e l'acqua, fino a formare un impasto sodo e uniforme.
Infornare l'impasto in una placca imburrata, dando la forma di uno zuccotto, lasciando cuocere un'ora e mezza, a calore basso.
Quando la cupola è fredda, pennellare con cioccolato fuso, fino a ricoprirlo con una crosta di cioccolato.

TORTA SABBIOSA

Ingredienti per 8 persone
300 g zucchero semolato - 300 g burro - 150 g farina 00 - 150 g fecola - 4 uova - la scorza grattugiata di un limone - 1/2 bustina lievito in polvere - burro e farina per lo stampo - zucchero a velo per spolverizzare

Lavorare a crema il burro con lo zucchero e la scorza del limone, amalgamarvi, uno alla volta, i tuorli, incorporare gradualmente al tutto la miscela di farina, fecola e lievito, facendola discendere da un setaccio. Unire al composto le chiare montate a neve ferma, muovendo delicatamente la spatola dal basso in alto per non smontarle.
Versare il tutto in una tortiera a cerniera (Ø 24 cm), bene imburrata e infarinata e cuocere in forno a 170° C per 50-55 minuti circa, senza assolutamente aprire il forno, almeno nei primi 30 minuti.
Togliere, quindi, dal forno, fare raffreddare su una gratella da dolci, poi sformare e spolverizzare con zucchero a velo, a piacere.

CHEESECAKE DI MANGO

Ingredienti per 8 persone
Per l'impasto di base: 1 tazza di biscotti Goodmary tritati - 1/4 tazza di noci di macadamia tritate grossolanamente - 100 g burro - 3 cucchiai di zucchero semolato
Per il ripieno: 600 g formaggio (tipo "philadelphia") - 3/4 tazza di zucchero - 4 uova grandi - 3 cucchiai di maizena - 2 tazze di polpa di mango
Coulis di fragole: foglie di menta fresca - frutti di bosco
Strisce di mango per decorare
Capacità della tazza = 250 g

Preparare la base, unendo tutti gli ingredienti e mettere in una tortiera leggermente imburrata. Premere, per far aderire la base alle pareti della tortiera. Mettere in frigo. Montare a parte il formaggio, rendendolo cremoso. Aggiungere zucchero e uova, sbattute a omelette, con l'aggiunta della maizena passata nel colino. Bisogna ottenere una crema molto fluida. Passarla al setaccio e aggiungervi delicatamente la polpa di mango, mescolando con un cucchiaio di legno. Togliere la tortiera dal frigo e aggiungere la crema. Cuocere in forno a 180° C per 15 minuti.
Terminata questa fase di cottura, abbassare la temperatura fino a 100° C , lasciando in forno ancora per un'ora. Spegnere e lasciare raffreddare per 10 minuti, a forno leggermente aperto. Ritirare e lasciare raffreddare completamente. Successivamente, tenere in frigorifero almeno per un giorno. Personalmente, servo il dolce con una salsina di mango o fragole oppure con fette di mango e 2 o 3 frutti di bosco, decorando con le foglioline di menta.

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 6 persone
Per la base: 40 g burro fuso - 120 g biscotti secchi allo zenzero - 450 g cottage cheese - 60 g zucchero - la scorza grattugiata di un limone - 1 foglio di gelatina - 2 cucchiai di yogurt naturale - 230 g fragole pulite - 1 dl panna da montare - acqua

Sbriciolare i biscotti e mescolarli al burro. Ricoprire con l'impasto la base imburrata di una tortiera (Ø 18 cm) e mettere in frigorifero. Sciogliere il foglio di gelatina in 2 cucchiai d'acqua. Mescolare il cottage cheese, lo zucchero e la scorza di limone. Aggiungere la gelatina e lo yogurt. Disporre metà delle fragole, tagliate in due, sulla base di biscotti. Depositare il composto di formaggio sulle fragole, a cucchiaiate, facendo raffreddare per tre o quattro ore, fino a che prenda consistenza. Decorare con le fragole rimaste e con la panna montata.
Il cottage cheese è una cagliata acida, estremamente morbida; si può sostituire con il caprino o con la robiola, eventualmente diluendo con poco latte se rimanessero troppo compatti.

Ecco una ricetta di cheesecake molto semplice, forse una ricetta americana annacquata con tradizioni italiane come è accaduto, del resto, per le ricette italiane trasportate all'estero. Comunque… una buona ricetta.

CHEESECAKE SEMPLICISSIMO

Ingredienti per 8 persone
Per l'impasto di base: 200 g fette biscottate dolci - 40 g zucchero - una presa di sale - 80 g burro - margarina q.b.
Per il ripieno: 125 g burro - 75 g zucchero - una presa di sale - 4 uova - una bustina di vaniglia - 60 g farina 325 g ricotta - un bicchiere scarso di panna

Mettete le fette biscottate tra due fogli di carta oleata e sbriciolatele con un matterello: mescolatele con lo zucchero e il sale e impastatele con il burro, lavorando la pasta con le mani. Ungete di margarina il fondo di una tortiera apribile. Foderatene il fondo con l'impasto di burro e fette biscottate. Per il ripieno, montate a crema il burro con lo zucchero e il sale, aggiungere i tuorli e la vaniglia. Spolverizzateci sopra la farina e incorporatela, lavorando l'impasto con un cucchiaio: passate al setaccio la ricotta e unitela al composto insieme alla panna, mescolando il tutto molto bene. Montate gli albumi a neve ben ferma e uniteli delicatamente alla crema. Distribuite il composto nella tortiera e livellate la superficie con la lama di un coltello: cuocete a fuoco medio nel forno già caldo.

CHEESECAKE DI MASCARPONE E UVA SPINA

Ingredienti per 6 persone
Per la base: 170 g biscotti secchi - 85 g burro fuso
Per il resto: 285 g mascarpone ben freddo - 220 g uva spina pulita - 110 g zucchero con 1/2 cucchiaino di vanillina - 30 g burro - 2 tuorli

Tritare i biscotti secchi. Coprire il fondo della tortiera (Ø 18-20 cm) con carta da forno. Mescolare accuratamente le briciole di biscotto con il burro, formando uno strato uniforme che aderisca al fondo della tortiera.
Tenere in frigo per almeno mezz'ora.
Nel frattempo, cuocere l'uva spina con il burro e metà dello zucchero fino a quando sarà molto tenera. Schiacciarla accuratamente, mettendo da parte i chicchi più belli. Lasciare raffreddare completamente. Montare i tuorli con lo zucchero rimasto, fino a che diventino chiari; aggiungere delicatamente al mascarpone ben freddo e mescolare accuratamente.
Unire la purea di uva spina e mescolare un poco: non è necessario che l'impasto diventi omogeneo. Versarlo lentamente sulla base dei biscotti, livellarlo e tenere al freddo almeno 4 ore, fino al rassodamento. I chicchi rimasti (pomoli) possono essere incorporati o diventare una guarnizione. Sformare immediatamente prima di servire.

ORANGE CHEESECAKE

Ingredienti per 6/8 persone
230 g farina - 140 g burro - 140 g zucchero - 2 uova - 1,5 cucchiaini da tè di acqua - 230 g formaggio morbido (caprino) - 30 g farina gialla - succo e scorza grattugiata di un'arancia - un tetrapak di panna fresca - sale

Una ricetta dalla Gran Bretagna. Preparare una frolla con la farina, il sale, il burro, 60 g di zucchero, un tuorlo e l'acqua. Lasciar riposare per 30 minuti in frigorifero, poi con i tre quarti della pasta, foderare uno stampo per torte. Mescolare la farina gialla con l'uovo intero e l'albume. Aggiungere il formaggio, lo zucchero rimasto, il succo e la scorza dell'arancia, infine la panna. Mescolare bene. Mettere la miscela nella tortiera foderata e infornare a 220° C per circa 10 minuti, fino a quando il ripieno comincia ad addensarsi. Togliere dal forno e ridurre la temperatura a 160° C, decorare con le strisce ottenute dalla pasta rimasta e lasciare in forno per altri 35 minuti. Consumare freddo.

ELEGANT CHEESE CAKE

Ingredienti per 6/8 persone
4 uova - 4 panetti formaggio tipo "philadelphia" (cream cheese) - 1 tazza più 1/4 di tazza di zucchero - 1/2 tazza di Kahlua (facoltativo) - 1 cucchiaino di vaniglia - 300 g biscotti alla vaniglia (o cioccolato) - 150 g burro
Capacità della tazza = 250 g

I biscotti devono essere duri tipo quelli da colazione; se non si trovano alla vaniglia o al cioccolato, si può aggiungere un cucchiaino di cacao amaro quando si impastano, altrimenti provare con un po' di vaniglia, o di cannella, o niente addirittura se queste aggiunte sembrano strane. Accendere il forno a 150-160° C.
Mettere i biscotti in un mixer o food processor e polverizzarli. Poi lavorarli insieme al burro, la tazza di zucchero (eventualmente cacao o vaniglia) fino a creare un composto con cui foderare la base di una teglia (Ø 20 cm circa). Meglio utilizzare una teglia con la base divisibile, per quando si vuole porzionare il dolce.
Battere in un mixer il cream cheese (30 secondi); quando è cremoso, aggiungere gradualmente il restante zucchero, le 4 uova e la vaniglia (o Kahlua).
Versare il composto nella teglia, dove c'è già la base di biscotti, infornare e cuocere per 45-55 minuti. Lasciare raffreddare nella teglia, sistemata sopra una grata, per circa un'ora. Mettere in frigorifero per 3 ore prima di servire. La cottura in forno può essere fatta a bagnomaria. In questo caso, coprire l'esterno della teglia (se è una di quelle divisibili) con un foglio d'alluminio, che arrivi al bordo, evitando che l'acqua entri nella teglia dalla fessura alla base. Metterla in un'altra teglia più grande, piena d'acqua, che raggiunga un terzo dell'altezza di quella contenente il dolce.
Si può servire, spargendo sopra un po' di cioccolato grattugiato, o cacao, o fragole fresche.

CHEESECAKE ALLO ZENZERO

Ingredienti per 8/10 persone
Per l'impasto di base: 1/2 tazza di biscotti croccanti allo zenzero (snaps) - 1/2 tazza di wafer al cioccolato - 1/3 tazza di burro ammorbidito.
Per il ripieno: g 900 formaggio bianco cremoso - 1 tazza e 1/2 di zucchero - 4 uova - 1/2 tazza di panna densa - 1 cucchiaino di polvere di vaniglia - 2 cucchiai di zenzero fresco grattugiato - 1 tazza di zenzero (ginger) candito
Capacità della tazza = 250 g
Due consigli: se non trovate i biscotti, aromatizzate allo zenzero quelli normali; per lo zenzero candito tagliato fine, è in vendita nei negozi di cibi cinesi

Portate il forno alla temperatura di 280° C. Mescolate tutti i biscotti polverizzati con il burro. Pressateli nel fondo e fino a metà dei bordi di uno stampo rotondo (Ø 22-23 cm circa). Al mixer battete bene il formaggio fino a renderlo spumoso. Aggiungete gli altri ingredienti (tranne il ginger) e continuate a frullare. Personalmente, preferisco montare la panna a parte. Aggiungete il ginger candito. Coprite la crosta con delicatezza. Appoggiate in forno a bagnomaria per un'ora e 40 minuti. Lasciate nel forno spento per un'ora. Aspettate che la torta si raffreddi almeno per due ore fuori dal forno. Tenete in frigo 5-6 ore: può essere anche surgelata. A preparazione ultimata, si può fare il *topping*, la decorazione della superficie con frutta fresca.

ANCORA UN CHEESECAKE

Ingredienti per 6 persone
Per la base: fette biscottate non dolci, finemente sbriciolate - 1 tazza e 1/2 di burro - 1/2 tazza di farina bianca - 1/2 tazza di zucchero più 2 cucchiai - un pizzico di sale - 450 g formaggio bianco fresco e cremoso - 1 bustina di vanillina - 4 tuorli d'uovo - 1 tazza di panna da montare - 4 albumi montati a neve
Capacità della tazza = 250 g

Mescolare le fette biscottate sbriciolate con il burro e i 2 cucchiai di zucchero e formare una base, pressandola sul fondo di uno stampo a bordo mobile (Ø 22 cm circa).
In una terrina unire la mezza tazza di zucchero alla farina e al formaggio, con un pizzico di sale.
Il formaggio deve essere a temperatura ambiente (io uso dei caprini di latte di mucca intero, molto freschi).
Unire poi la vanillina e i tuorli, uno alla volta, mescolando bene. Aggiungere la panna e infine, con delicatezza, gli albumi montati a neve.
Versare il tutto nello stampo, sul fondo di fette biscottate, e mettere nel forno già riscaldato a 170° C per un'ora abbondante, finché la prova dello stuzzicadenti, nel centro del dolce, darà esito positivo.
Se si vuole, questo dolce può essere guarnito, una volta ben raffreddato, con panna montata o con una gelatina di ribes.

PLUMCAKE ALLO YOGURT

Ingredienti per 8 persone
1 vasetto di yogurt - 1 vasetto d'olio di semi - 3 vasetti di farina - 3 vasetti di zucchero - 3 uova - 1 bustina di lievito - burro e farina per lo stampo - 1 scorza d'arancia grattugiata

Amalgamare tutti gli ingredienti con una frusta per evitare che si formino grumi. Aromatizzare a piacere con scorza di arancia o di limone grattugiata. Infornare nello stampo da plumcake ben imburrato e infarinato per circa 50 minuti a 200° C. Il numero di vasetti di zucchero può essere diminuito a due, così per le uova, ma con 3 vasetti la torta è più buona.

La mia mamma lo faceva così. Ce lo litigavamo, noi bambini, la mattina con il latte a colazione.

CIAMBELLONE DELLA MAMMA

Ingredienti per 8 persone
300 g farina 0 - 200 g zucchero - 150 g burro - 3 uova - 2 dl latte - una bustina di lievito chimico - sale

Montare il burro con lo zucchero passato al velo, incorporare le uova una per volta, aggiungere il sale, la farina, il latte, e, per ultimo, il lievito. Infornare subito nel forno, preriscaldato a 175° C per circa 40 minuti (se avete dubbi, è ottima e sempre valida la prova dello stecchino).

Il semplicissimo ciambellone, dolce che riporta alla nostra infanzia, merita di essere trattato con molto rispetto. Ecco la ricetta di un ciambellone "della nonna".

CIAMBELLONE DELLA NONNA

Ingredienti per 8 persone
200 g zucchero a velo - 180 g burro - 160 g farina bianca tipo 00 - 70 g fecola di patate - 2 uova intere e 6 tuorli - 1 bustina di lievito per dolci - 1 bustina di zucchero in granella - sale - 1 limone - burro e farina per lo stampo

Accendere il forno e portarlo a 180° C; imburrare e infarinare uno stampo a ciambella (Ø 25 cm); se manca, si può ricorrere a uno stampo a bordi alti, in mezzo al quale mettere una scodella rovesciata. Montare lungamente con lo sbattitore elettrico il burro e lo zucchero a velo, la scorza grattugiata di mezzo limone e un pizzico di sale; quando il composto sarà ben gonfio, incorporare uova intere e tuorli, uno alla volta. Aggiungere, quindi, la farina mescolata con la fecola a cucchiaiate e mezza bustina di lievito. Versare l'impasto nello stampo, spianare la superficie e cospargerla di zucchero in granella. Infornare a 180° C per circa 45'. Provare la cottura, perforando con uno stecchino. Sformare e far raffreddare su una gratella. Si può servire con crema inglese o panna montata.

TORTINO CALDO DI MELE

Ingredienti per 6 persone

500 g mele renette - 25 g burro più un po' per lo stampo - 50 g uvetta - 3 cucchiai di zucchero - 1 cucchiaio di cannella in polvere - 4 cucchiai di pangrattato fine - 3 albumi

Sbucciate le mele, ritagliatele in spicchi e mettetele in una casseruola, ricoprendole con poca acqua. Fate cuocere le mele fino a quando si saranno disfatte; passatele al setaccio, rimettetele nuovamente sul fuoco perché asciughino.

Aggiungete lo zucchero e, sempre mescolando con un cucchiaio di legno, lasciate che la purea di mele si addensi. Rovesciatela poi in una terrina, conditela con la cannella e con il burro, e infine mescolatevi il pangrattato e l'uvetta, che avrete precedentemente fatto ammollare in acqua tiepida.

Quando il composto di mele sarà completamente freddo, aggiungete delicatamente gli albumi, montati a neve ben ferma.

Imburrate uno stampo da budino da un litro circa, versateci il composto di mele e cuocete a forno moderato per circa una quarantina di minuti.

Quando il tutto si sarà rassodato, sformate in un piatto e servite il tortino ben caldo.

TORTA DI MELE

Ingredienti per 6/8 persone

2 uova - 2 tazze di zucchero - 1/2 tazza di olio (non aromatico) - 2 tazze di farina integrale - 3 cucchiaini di lievito - 1/2 tazza di acqua - 6 mele sbucciate e tagliate a dadi - burro per lo stampo

Capacità della tazza = 250 g

Si mettono nel food processor le uova, e lo zucchero. Si lavora appena e si aggiungono olio, farina, lievito e l'acqua necessaria per lavorarli soltanto uno o due minuti. Si mettono in uno stampo imburrato le mele e vi si versa sopra il pasticcio. Si deve cucinare il tutto nel forno a temperatura media per 45-50 minuti. Si taglia poi a quadretti di 5x5 cm.

Io uso uno stampo quadrato di 35x35 cm.

Variante

Provate a servire la torta di mele su piattini neri, spolverizzate di zucchero a velo e accompagnate con qualche cucchiaiata di zabaione cotto a bagnomaria aromatizzato con cannella in polvere.

TORTA DI MELE

Ingredienti per 12 persone
Per la pasta frolla:
300 g farina - 1 cucchiaino di lievito per dolci - 100 g zucchero - 1 bustina di vaniglia - 1 uovo - 1 presa di sale - 150 g burro freddo
Per il ripieno:
1,5 kg mele del tipo renette - 100 g uvetta - 1 cucchiaio di zucchero - 1 cucchiaino di cannella - 1-2 cucchiai di mandorle tritate - 1-2 cucchiai di pan grattato
Per la copertura:
100 g burro - 40 g mandorle a filetti - 1 cucchiaio di zucchero semolato

Fare la pasta frolla con gli ingredienti di cui sopra, badando di non lavorarla, riscaldandola con le mani. Se appiccica troppo, metterla un poco in frigorifero. Con i due terzi della pasta foderare una teglia ad anello mobile (Ø 26 cm), formando un bordo alto qualche centimetro. Pulire le mele e tagliarle a fettine, poi mescolarle bene con gli altri ingredienti per il ripieno. Distribuire il tutto sul fondo della torta. Stendere il rimanente terzo di pasta, in modo da poter coprire con questo la torta. Bucherellare la parte superiore della torta con una forchetta e distribuirvi il burro per la copertura a pezzettini, le mandorle a filetti e lo zucchero. Mettere in forno già caldo per un'ora e dieci minuti circa. Qualche annotazione: io prendo da qualche tempo, al posto della sola farina classica, una mistura di farina normale e integrale al cinquanta per cento, e mi pare che il sapore ne giovi. Il pan grattato nel ripieno serve sostanzialmente ad assorbire l'eccesso di umidità delle mele, non è un ingrediente assolutamente necessario.Lo stesso dicasi per le uvette: è una questione di gusti.

MARMELLATA DI MELE

Do una ricetta della marmellata di mele che uso per le crostate: pensate che ho chiuso l'ultimo vasetto un quarto d'ora fa.

Ingredienti:
Per la marmellata:
3 kg mele renette o altro - 1,2 kg zucchero - il succo e la scorza grattugiata di 2 limoni - 400 g cioccolato fondente - qualche foglia di limoncina se piace

Mettete le mele tagliate, il cioccolato a pezzettini e gli altri ingredienti in una pentola antiaderente, poco tradizionale, ma pratica.
Quando le mele sono cotte, passatele al setaccio (io uso il frullatore a immersione) e la marmellata sarà già quasi pronta, perché le mele addensano velocemente. Mettetele nei vasetti e chiudete subito.
Viene una crostata di mele veramente particolare.

Ecco un tortino caldo di mele che chiamerei sfogliata calda di mele con gelato.

SFOGLIATA CALDA DI MELE CON GELATO

Ingredienti per 4 vol-au-vent (4 persone)
pasta sfoglia congelata - 1 uovo - 200 g crema pasticcera - 2 mele renette - zucchero semolato - un foglio di carta da cucina - gelato alla crema

Scongelare della pasta sfoglia e confezionare dei grandi vol-au-vent (Ø 10/12 cm), uno per commensale. Punzecchiare il fondo e spennellare d'uovo il bordo, poi riempire la cavità centrale con una cucchiaiata o due di crema pasticcera, distribuendola bene su tutta la superficie.
Sovrapporre delle fettine di mela renetta, ben accavallate, e spolverarle con zucchero semolato. Appoggiare le tortine sulla placca, sopra un foglio di carta da forno, e cuocere, nella parte bassa, a 200° C per 15-18 minuti. Controllare che la pasta sfoglia sia ben sollevata e le mele si siano cotte e un po' rosolate.
Servire, dopo aver fatto leggermente intiepidire, sovrapponendo una pallina di gelato alla crema.

APPLEPIE

Ingredienti per 8 persone
8 mele di media grandezza - 2 tazze di succo di limone - 1 tazza di zucchero - 1 cucchiaio di farina - cannella - noce moscata - 2 cucchiai di burro o margarina - latte o panna liquida - 500 g pasta frolla
Capacità della tazza = 250 g

Le quantità proposte dalla ricetta sono sufficienti a preparare una doppia "crosta" di pasta. Pelare le mele, tagliarle sottili, cospargendo con una tazza e mezza di succo di limone. Mescolare una tazza di zucchero, un cucchiaio di farina, un pizzico di noce moscata, e mezzo cucchiaio da tè di cannella. Unire alle mele. Lasciarle riposare mentre si prepara la pasta: se si preferisce, è possibile anche farle riposare per tutta la notte. Foderare una teglia con metà della pasta, mettervi le mele, facendo un mucchietto al centro. Versare il succo di limone rimasto. Cospargere con fiocchetti di burro o margarina. Porre la "crosta" superiore, ritagliando un disegno al centro.
Sigillare i due dischi. Spennellare la superficie superiore con il latte (o con la panna) e spolverarla con altro zucchero. Cuocere per 10 minuti a forno molto caldo. Ridurre il calore e cuocere ancora per almeno 40 minuti.

Comunemente l'applepie è fatto solo con la copertura superiore di pasta, che viene saldata direttamente agli orli del pie dish (un piatto fondo di forma apposita) con un poco d'uovo. La "torta rovesciata", invece, almeno nell'accezione comune, è una specialità francese conosciuta come Tarte Tatin, una torta molto gradevole e adatta anche per la chiusura di un pranzo importante.

TARTE TATIN

Ingredienti per 6/8 persone
8 o 10 mele - 150 g burro - 150 g zucchero semolato - 250 g circa pasta brisée - cannella macinata

Preparare tutti gli ingredienti. Accendere il forno. Mettere in uno stampo d'acciaio (Ø 26 cm) lo zucchero e il burro. Sul fornello a buon fuoco far sciogliere lo zucchero, fino al punto giusto di caramellizzazione. Fare attenzione che non bruci. Togliere lo stampo dal fuoco. Sbucciare e tagliare in quarti le mele. Disporre i quarti di mela nello stampo, sul caramello, ben addossati tra loro. Tagliare in pezzi più piccoli i quarti che avanzano e riempire tutti gli spazi. Spolverare di cannella. Coprire le mele con un foglio d'alluminio e mettere nel forno caldo per 20 o 25 minuti, in modo che cuociano a metà e inizino ad assorbire il caramello. Togliere dal forno. Spianare la pasta brisée a 3 o 4 mm, ottenendo un disco appena poco più largo dello stampo. Disporlo sulle mele, facendolo rientrare nel bordo dello stampo e rincalzando bene gli orli. Mettere in forno caldo (200° C) fino a che la pasta sia cotta e il caramello cominci a far capolino tutto intorno: occorreranno circa 35-40 minuti. Togliere dal forno. Sformare immediatamente su un largo piatto, facendo attenzione perché una parte del caramello sarà liquida. Servire tiepida o fredda, accompagnando, se si vuole, con gelato alla vaniglia o con panna montata.

La torta rovesciata negli Stati Uniti è tradizionale e quasi sempre fatta con ananas e ciliegie.

PINEAPPLE UPSIDE-DOWN CAKE

Ingredienti per 6/8 persone
50 g burro fuso - 2/3 tazza di zucchero biondo - 1 ananas fresco tagliato a fette fini, senza il torsolo - ciliegie fresche senza semi
Per la pasta di base:
1 tazza e 1/2 di farina - 1 cucchiaio e 1/2 da tè di baking powder (royal) - 1/2 cucchiaino di sale - 1/2 cucchiaino di cannella in polvere - 100 g burro morbido - 2/3 di tazza di zucchero semolato - 2 uova - 1 cucchiaino di vaniglia liquida - 3/4 tazza di latte
Capacità della tazza = g 250

In una ciotola mettere il burro fuso e lo zucchero biondo e unire bene. Mettere nel fondo di una tortiera (Ø 28 cm). Asciugare bene le fette di ananas e sistemarle attaccate al fondo di zucchero e burro e nel mezzo disporre le ciliegie. Si può fare anche con l'ananas a pezzetti, alternando con le ciliegie. Riscaldare il forno a 250° C. Mettere in un recipiente la farina, il lievito, il sale e la cannella. In un altro, lavorare il burro e lo zucchero semolato e sbattere fino a che diventi leggero. Aggiungere le uova uno alla volta, continuando a lavorare l'impasto. Aggiungere la vaniglia, quindi il latte e la farina preparata. Mettere il composto sopra le fette di ananas e cuocere nel forno per circa 45-50 minuti. Lasciare raffreddare la torta (15 minuti) e rovesciare su un piatto da portata. Servire con la panna montata o il gelato. Questo upside-down si può fare con prugne, banane, ciliegie secche, pere e mele.

TORTA DI ANANAS ROVESCIATA

Ingredienti per 6/8 persone
200 g zucchero - 140 g burro - 1 uovo - latte tiepido - 200 g farina - sale - 1 bustina di lievito - burro e zucchero per la tortiera - fette d'ananas - ciliegine candite

Lavorare a lungo lo zucchero con 140 g di burro, toglierne 100 g e al resto aggiungere, lavorando ancora bene, un uovo intero, la farina, un pizzico di sale, il lievito e continuare a lavorare, aggiungendo latte tiepido per ottenere una pasta morbida. Spalmare in una tortiera il burro e lo zucchero (messi precedentemente da parte) e decorare con fette d'ananas in conserva, fatte precedentemente sgocciolare e asciugare bene. Al centro delle fette si mette una ciliegina candita, si dividono altre fette a pezzetti per coprire i buchi lasciati tra l'una e l'altra. Versare la pasta sopra a tutto e infornare a 180° C per circa 60 minuti.
Voltare la tortiera su una pirofila da forno, lasciar intiepidire, togliere la tortiera e spolverizzare la torta di zucchero. Metterla sotto il grill del forno perché si formi il caramello e imbibire, prima di servire.

STRACCHINO INGLESE

Ingredienti per 8 persone
10 tuorli d'uovo - 8 cucchiai di zucchero - estratto di caffè - 1 litro di panna - 2 cucchiai di zucchero di canna - vanillina

Si montano bene i tuorli con gli 8 cucchiai di zucchero, poi si unisce la vaniglia, l'estratto di caffè e la panna. Si fa caramellare in uno stampo adeguato lo zucchero "grosso" (di canna) e si fa in modo che ne rivesta le pareti, si versa nello stampo il composto preparato e lo si cuoce a bagnomaria: in forno a 200° C per un'ora. Si fa raffreddare bene prima di capovolgerlo in un piatto e di servirlo. E' più simile, quindi, a una crema rovesciata che a un tiramisù.

ZUPPA INGLESE

Ingredienti per 8 persone
500 g pan di Spagna - 1 litro di crema pasticcera - liquore Alchermes - 100 g cioccolato fondente

Si divide la crema in due parti, e in una, ancora calda, si incorpora il cioccolato. Con fette di pan di Spagna imbevuto nell'Alchermes si forma uno strato, in una terrina di vetro o cristallo; poi si fa uno strato di crema gialla, poi ancora pan di Spagna, quindi uno strato di crema al cioccolato, e così via. Si finisce generalmente con la crema gialla. Porre in frigo per qualche ora.

C'è anche chi fodera la terrina con il pan di Spagna (generalmente non imbevuto nel liquore). Una volta preparati gli strati di pan di Spagna (o savoiardi) e crema in un gran piatto resistente al calore, formando una specie di cupola appiattita, si prepara una meringa, montando due albumi con il doppio del loro peso di zucchero. Con questa, prima si riveste tutto il dolce, poi, usando la tasca da pasticcere, vi si fanno sopra alcuni ornamenti (volute, fiori, fiocchi). Si spolvera di zucchero velo e si mette in forno caldissimo per pochi minuti, così che la meringa si asciughi e si colori un poco. Si fa raffreddare e si serve.

CREME CARAMEL

Ingredienti per 6 persone
5 uova - 120 g zucchero, più 100 g per il caramello - 500 ml latte - 2 bicchieri d'acqua - scorza di limone o arancia

Caramellare uno stampo dal coperchio a vite o che si possa coprire con una stagnola doppia, lasciando che si raffreddi.
Sbattere bene le cinque uova (tuorli e albumi insieme), mescolando lo zucchero. Scaldare, senza portare a bollore, 500 ml di latte con una scorza di limone o arancia e unire al tutto. Infine versare nello stampo. Mettere due bicchieri di acqua fredda nella pentola a pressione, mettervi lo stampo e attendere 18 minuti dopo che la pentola ha iniziato a fischiare.

TIRAMISU' ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 6/8 persone
250 g ricotta - 250 g mascarpone - 1 scorza di arancia non trattata - 2 cucchiai di succo d'arancia - 1 stecca di vaniglia - 2 cucchiai di zucchero - 1,8 dl panna montata
Coulis di fragole: 250 g fragole - 1 dl succo d'arancia - 1 cucchiaio di zucchero - 2 cucchiai di Cognac o di Cointreau - 150 g savoiardi - cacao

Lavorare tutti gli ingredienti (ricotta, mascarpone, succo e bucce d'arancia) compreso lo zucchero; rompere la stecca di vaniglia in grani e usarne metà. Incorporare delicatamente la panna montata.
Per il coulis di fragole: tagliare le fragole e passarle al mixer con il succo d'arancia, zucchero e Cognac, o, se si preferisce, con del Cointreau. Utilizzare un contenitore da 2 litri. Disporre la metà dei biscotti sul fondo, versando la metà del coulis poi metà della crema di ricotta e mascarpone. Lisciare la superficie e procedere allo stesso modo per tutti gli altri strati. Lasciare per 4 ore in frigo e, prima di servire, tenere per un'ora nel congelatore. Spolverare con il cacao e aggiungere qualche fragola intera. La preparazione richiede complessivamente 25 minuti.

CREMA CATALANA

Ingredienti per 6 persone
1/2 litro latte - 4 tuorli d'uovo - 125 g zucchero, più zucchero di canna per caramellare - 1 stecca di cannella - la scorza di un limone - 10 g amido (maizena)

Mettere a bollire il latte con la cannella, lo zucchero e la scorza di limone. Sbattere i tuorli d'uovo in una ciotola, passate al colino il latte bollente e unitelo alle uova, sbattendo sempre con la frusta. Rimettere sul fuoco, aggiungere l'amido e cuocere fino a far restringere il tutto. Versare la crema ottenuta in una pirofila (oppure in ciotoline in coccio) e far raffreddare. Spolverare con abbondante zucchero (va bene anche quello di canna) e passare su tutta la superficie della crema l'apposito stampino rovente affinché diventi caramello (in alternativa, mettere la crema quasi a contatto con il grill del forno in modo che lo zucchero si sciolga in pochi secondi).

Questa ricetta è un classico del Baden-Württemberg, regione al confine della Baviera.

CROSTATA CON IL RABARBARO

Ingredienti per 6 persone
Per la farcia: 750 g steli di rabarbaro
Per la pasta di base: 80 g burro - 80 g zucchero - 1 bustina di zucchero vanigliato oppure 1/4 di fiala di essenza concentrata di vaniglia - 3 uova - 160 g farina bianca - 3 g lievito in polvere - 1 scorza finemente grattugiata di 1/2 limone non trattato - burro e pangrattato per la teglia
Per la meringa: 2 chiare d'uovo - 100 g zucchero - 2 cucchiaini da tè di fecola (amido)

Cuocere il rabarbaro tagliato a pezzi lunghi 4 cm in acqua addizionata a succo di limone per non più di 10 minuti.
Mescolare gli ingredienti per l'impasto e ricavarne una pasta frolla che verrà stesa in una teglia precedentemente imburrata e rivestita di pan grattato. Adagiare sull'impasto il rabarbaro cotto, dopo averlo fatto ben sgocciolare. Cuocere per circa 25 minuti in forno a 220° C.
Nel frattempo, preparare la meringa, montando le chiare d'uovo a neve fermissima, aggiungendo lo zucchero e l'amido e montando per altri 5 minuti.
Distribuire le chiare d'uovo sulla torta ormai cotta, ma possibilmente senza ritirarla completamente dal forno, per evitare lo shock termico. Finire di cuocere in forno, ottenendo una superficie leggermente dorata.
La consistenza della meringa, di solito, è semi morbida, ossia leggermente croccante in superficie e morbida spumosa (ma cotta!) all'interno.

Ecco un'altra copertura che si usa molto, sia con questa torta al rabarbaro sia con qualsiasi altra "nordica" a base di frutta cotta, su base di pasta frolla o anche di una pasta dolce lievitata. Le chiamiamo "Streusel" ossia "briciole" e rassomigliano molto alla copertura della torta "Sbrisolona", ma sono più dolci e golosamente grasse! Quando ci vuole, ci vuole!

CROSTATA AL RABARBARO: COPERTURA

Ingredienti:
100 g farina bianca - 100 g burro - 175 g zucchero - 100 g graniglia di mandorle

Mescolare tutti gli ingredienti in modo da ottenere un impasto omogeneo anche se molto friabile. Sbriciolare questo composto sulla frutta, già appoggiata sulla torta e passare in forno.
Le briciole si "siederanno", ma è proprio quello che devono fare, creando un disegno irregolare e spezzato e addolcendo l'asprezza del rabarbaro. Ottimo da provare anche con una torta di prugne a settembre-ottobre!

Un dolce che è una variante delle torte inventate da Joseph Dobos, uno dei pasticcieri più noti dell'impero austro-ungarico.

DOBOS ALL'ARANCIA

Ingredienti per 10 persone
Per la pasta: 7 uova - 150 g zucchero a velo - 100 g farina più un poco per lo stampo - 50 g fecola di patate - margarina
Per la crema: buccia grattugiata di 3 arance - 250 g burro - 150 g zucchero a velo - 2 tuorli - 1 cucchiaio di Cointreau
Per la glassa: 150 g zucchero - 1 cucchiaio di succo di limone - buccia grattugiata di mezza arancia

Montate i tuorli con metà dello zucchero, fino a renderli spumosi. Montate a neve gli albumi, incorporandovi, poco alla volta, il resto dello zucchero. Amalgamate tuorli e albumi, unite a cucchiaiate la farina e la fecola e setacciate insieme.
Lavorate il composto finché sia ben omogeneo. Ungete con margarina e infarinate il fondo di una tortiera apribile (Ø 24cm), stendendovi dentro 1/6 dell'impasto. Mettetelo in forno caldo sul ripiano di mezzo e lasciatelo cuocere per 8 minuti a fuoco medio. Togliete delicatamente la torta dallo stampo, lasciatela raffreddare su una gratella, pulite la teglia e ricominciate fino a formare 6 dischi.
Per la crema: montate i tuorli con il burro e con lo zucchero fino a ottenere una crema soffice. Incorporate la buccia e il liquore. Spalmate cinque strati di torta con la crema preparata, conservandone un po' per il bordo, e sovrapponeteli in modo da formare un'unica torta, sul cui contorno spalmerete la crema messa da parte. Per la glassa al caramello, fate sciogliere lo zucchero con il succo di limone a calore moderato, sempre mescolando, fino a farlo diventare dorato. Aggiungere la buccia d'arancia e ricoprire rapidamente di caramello il sesto strato, poi appoggiare sulla torta questo ultimo strato.

In Gran Bretagna il crumble si fa molto spesso con le mele, ma si possono usare altri tipi di frutta.

CRUMBLE

Ingredienti per 6 persone
6 mele - 100 g zucchero - 1 cucchiaio di zucchero di canna - scorza di limone grattugiato - 300 g farina bianca - 150 g burro o margarina - panna - crema Custard

Si dispongono le mele tagliate a fette non troppo sottili in una pirofila da forno, sovrapponendole in modo da non lasciare spazi vuoti. Si cosparge la frutta con dello zucchero e la scorza di limone grattugiato. Per il crumble, cioè il crostone che coprirà le mele, si mescolano con le dita farina bianca e burro o margarina (il doppio del peso della farina rispetto a quello del burro), in modo da ottenere un composto simile alla mollica di pane grattugiata. Si aggiunge poi lo zucchero un terzo della quantità della farina) continuando a mescolare in modo da ottenere un composto leggero e soffice. Si versa il composto sulle mele, coprendole bene e premendo leggermente. Si sparge poi zucchero di canna sopra al crumble e lo si inforna per circa 45 minuti a 180° C. E' buonissimo anche se viene preparato con prugne e banane e aggiungendo una manciata di noci tritate. Si mangia caldo, spesso accompagnato da Custard (crema simile alla pasticciera) oppure da panna leggermente montata.

LINZER TORTE

Ingredienti per 8 persone
Per la pasta di base: 300-350g circa di farina - 250 g burro freddo a pezzetti più un po' per lo stampo - 250 g zucchero - 250 g mandorle macinate non sbucciate - 2 uova grosse oppure 3 piccole - 1 cucchiaino raso di cannella - 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere - la scorza di un limone - 2 cucchiaini rasi di lievito in polvere - marmellata di mirtilli rossi per il ripieno - 1 tuorlo

Con un coltello battete tutti gli ingredienti (farina, burro, zucchero e mandorle) sulla spianatoia, quindi impastateli rapidamente con le uova, la scorza di limone, le spezie, il lievito, fino a ottenere una pasta piuttosto morbida (se risultasse appiccicosa, aggiungete altra farina). Fatela riposare in frigorifero almeno un'ora.
In uno stampo a cerniera imburrato adagiate i due terzi della pasta. Spalmatela di marmellata, tranne che sul bordo. Con il resto della pasta formate sulla spianatoia infarinata dei bastoncini della grossezza di una matita e disponeteli a reticolato sulla marmellata. Spennellate con il tuorlo sbattuto e cuocete in forno a 190° C per 45 minuti circa. Servite la torta il giorno dopo la cottura spolverizzata di zucchero a velo. E' ancora più gustosa dopo due o tre giorni.

TORTA ALLE ALBICOCCHE

Ingredienti per 6 persone
600 g albicocche mature, ma ben sode - 230 g farina - 150 g zucchero - 100 g burro più un poco per la tortiera - 2 uova intere - 1/2 bustina di lievito in polvere - 1 cucchiaino di cannella in polvere

Lavate le albicocche, asciugatele e dividetele in quattro spicchi (a metà se sono piccole), eliminando i noccioli. Mettetele in una ciotola e spolveratele con la cannella e con una cucchiaiata di zucchero preso dai 150 g. Mescolate e lasciatele insaporire per una ventina di minuti.
Imburrate una tortiera (Ø 22 cm) e infarinatela. In una ciotola setacciate la farina con il lievito.
Unite il burro fuso, lo zucchero e mescolate fino a che tutto si sia amalgamato.
Continuando a mescolare, unite le uova uno alla volta, abbiate cura di amalgamarle bene.
Versate l'impasto nella tortiera infarinata, livellatelo e appoggiatevi gli spicchi di albicocca, disponendoli a raggiera in due cerchi concentrici.
Mettete la tortiera nel forno precedentemente scaldato a 180° C e lasciatela cuocere per circa 50 minuti fino a che la superficie del dolce sarà dorata. Servite la torta tiepida o fredda (meglio tiepida), completandola a piacere con una spolverata di zucchero a velo.

TORTA AL MANDARINO

Ingredienti per 6 persone
2 uova - 2 tazze di zucchero - 2 mandarini - 1/2 tazza di olio (non aromatico) - 2 tazze farina integrale - 3 cucchiaini di lievito
Capacità della tazza = 250 g

Pelare i mandarini, togliendo il bianco della scorza. Togliere anche i semi. Mettere nel food processor il tutto (compresa la scorza), con le uova e lo zucchero. Si lavora pochissimo e si aggiunge l'olio, la farina e il lievito. Lavorare l'impasto solo uno o due minuti. Metterlo in uno stampo imburrato. Cucinare nel forno a temperatura media per 40 minuti. Tagliare a quadretti di 5x5. Io uso uno stampo quadrato di 35x35 cm. La torta al mandarino ha un sapore buono e molto originale.

PICCOLI SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone

1 tazza di zucchero - 1 dl abbondante di latte - 1 tazza di Brandy - 65 g cioccolato a pezzetti e un po' sbriciolato - 1 tazza di farina - 10 g burro - 3 tuorli - 4 albumi - burro e zucchero per gli stampini

Capacità della tazza = 250 g

Mettere il latte (meno 4 cucchiai) in una casseruola con lo zucchero e il Brandy. Portare a ebollizione; aggiungere il cioccolato e la farina sciolta nel latte, tenuto a parte.

Mescolare fino a quando il cioccolato sarà completamente sciolto. Togliere la casseruola dal fuoco, unire 10 g di burro e lasciar raffreddare la crema, poi incorporarvi i tuorli, uno per volta, mescolando delicatamente e in continuazione.

Con una frusta montare gli albumi a neve densa, unirne un quarto alla crema, mescolare delicatamente dal basso all'alto, quindi aggiungere gli albumi rimasti. Imburrare 6 formine da soufflé, spolverizzarle con lo zucchero, distribuirvi metà della crema e cospargerli con mezzo cucchiaino di cioccolato sbriciolato. Coprire con la crema restante.

Mettere le formine in forno caldo a 200° C e cuocere per 20 minuti. Servire immediatamente.

TORTA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone

4 uova - 5 cucchiai di zucchero - 5 cucchiai di farina - 1 bustina di lievito - 200 g cioccolato fondente - 200 g burro - burro e farina per lo stampo

Montare molto bene le uova con lo zucchero; aggiungere la farina e la bustina di lievito setacciati. Far fondere a bagnomaria il cioccolato e aggiungervi il burro. Versare il composto all'impasto della torta, mescolando con il frullatore. Imburrare e infarinare una tortiera. Versarvi l'impasto e mettere in forno a 180° C per 30 minuti. Poi abbassare la temperatura a 150° C fino a cottura ultimata (altri 30 o 40').

TORTA DEL CHIANTI

Ingredienti per 6/8 persone

200 g cioccolato fondente - 100 g burro - 200 g zucchero a velo - 100 g fecola di patate - 4 uova

Sbattere i tuorli con lo zucchero e la fecola; far fondere a bagnomaria il cioccolato e il burro; montare gli albumi a neve. Unire gli ingredienti, amalgamando rapidamente. Scaldare il forno a 200° C. Cuocere per 20' in uno stampo basso (Ø 24 cm), coperto con un foglio di carta da forno. La torta va servita con altro zucchero a velo sulla superficie che, al contrario dell'interno morbidissimo, è veramente croccante.

TORTA DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 6/8 persone

100 g cacao amaro in polvere - 160 g zucchero semolato - 100 g burro - 50 g farina bianca - 50 g di fecola - 50 g maizena - 3 uova intere - 2 cucchiai di panna liquida - vanillina - sale - bicarbonato di soda - burro e farina per lo stampo

Per guarnire: zucchero a velo - succo di limone - acqua

Accendere il forno a 180°C; imburrare e infarinare una tortiera. Mescolare la farina, la fecola, la maizena e unirvi un cucchiaino di bicarbonato e la vanillina. Mettere il burro in un tegamino, unirvi il cacao e far sciogliere a fuoco dolce, mescolando. Versare in una ciotola e aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero, i tre tuorli e la panna.

Con la frusta elettrica montare il composto ottenuto, poi unire delicatamente la farina e la fecola preparate, passate da un setaccino. Montare a neve i tre albumi con un pizzico di sale e unirli al composto (prima un quarto e poi il resto, mescolando dal basso verso l'alto). Versare nella tortiera, livellare e mettere in forno caldo per 35-40 minuti. A cottura, sformare la torta e farla raffreddare su una gratella. Preparare una glassa con lo zucchero a velo, qualche goccia di limone e l'acqua necessaria. Infine, aiutandosi con un imbutino di carta, decorare la torta con disegni adatti: fiori, stelle, omini, scritte augurali. Far asciugare la glassa e servire.

TORTA DI MOUSSE DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 10 persone

150 g cioccolato fondente - 100 g burro - 2 uova - 1 tazza di zucchero - 1 tazza di farina e noci tritate - burro e farina per lo stampo

Capacità della tazza = 250 g

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con il burro. Sbattere molto bene le uova con lo zucchero. Unire al cioccolato.

Aggiungere la farina e le noci tritate (in quantità da definirsi a piacere). Versare il tutto in uno stampo a cerniera (Ø 24 cm), coperto con carta da forno ben imburrata e infarinata.

Cuocere per 10 minuti, nel forno molto caldo.

Poiché questo dolce è realizzato con poca farina, resta croccante sopra e rimane molto morbido all'interno.

Quando la torta è fredda, servirla coperta da una buona quantità di mousse di cioccolato, fatta con la ricetta preferita.

E' davvero fantastica!

SALAME DOLCE

Ingredienti:
2 uova - 200 g burro - 100 g zucchero - 100 g cacao - 400 g biscotti secchi "tipo oswego" - un liquido per bagnare l'impasto: Vermouth o Rum o caffè

Spezzettare i biscotti e bagnarli con il liquido; montare lo zucchero con i tuorli, aggiungere il burro fuso, amalgamando bene. Aggiungere, quindi, il cacao, e, per ultimo, gli albumi montati a neve ferma. Mescolare la crema ai biscotti e formare un cilindro del diametro di circa 5 cm. Lasciare in frigorifero per un giorno. Si serve tagliato a fette, come un salame. Alcuni sostituiscono i 150 g di biscotti con altrettante mandorle tostate e tritate grossolanamente.

MERANER TORTE

Ingredienti per 8 persone
150 g burro più un poco per lo stampo - 150 g zucchero semolato - 1 bustina di zucchero vanigliato - 3 tuorli - 100 g farina - 1 cucchiaino di lievito in polvere - 80 g cioccolato fondente - 150 g nocciole - 150 g noci - 3 albumi
Per la glassa: 30 g burro - 60 g cioccolato fondente
Per la farcitura: marmellata di albicocche

Tagliare il burro a fettine, aggiungendo lo zucchero semolato e quello vanigliato; impastare, quindi, il tutto con una frusta elettrica. Aggiungere i tuorli uno a uno e, di seguito, la farina e il lievito. Dopo averli ben triturati, incorporare il cioccolato fondente, le noci e le nocciole.
Con le fruste ben pulite montare bene gli albumi a neve. Incorporarli delicatamente al composto precedentemente ottenuto con una spatola e mettere il tutto in una tortiera bene imburrata. Livellare il composto e appoggiare la tortiera in forno già caldo per circa 50-60 minuti.
Nel frattempo, passare la marmellata in un colino per eliminare la parte più consistente: a questo scopo, lasciarla in forno alla temperatura di 160° C per 50 minuti. Preparare la glassa, facendo sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro.
Quando si sente un buon profumino, togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare per 30 minuti. Poi, delicatamente, toglierla dalla tortiera, tagliarla a metà e versare, su una metà, la marmellata. Riposizionare una metà sull'altra e coprire la torta con la marmellata che resta. Ricoprire, infine, il tutto con la glassa di cioccolato, stesa delicatamente con un coltello o una spatola da cucina. Lasciate raffreddare, fino a quando la glassa si solidifica, e… buon appetito!

Un dolce americano, vera delizia, molto più semplice e veloce della Meraner Torte.

BROWNIES

Ingredienti:
150 g zucchero - 100 g noci sgusciate - 130 g farina bianca 00 - 80 g burro - 150 g cioccolato fondente - 2 uova - lievito - sale - burro e farina per lo stampo

Tritare le noci. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro. Unire lo zucchero, quindi le uova, uno per volta. Aggiungere la farina setacciata con mezzo cucchiaino di lievito e un pizzico di sale. Quando il composto sarà omogeneo, aggiungere le noci tritate, versando, infine, il tutto in uno stampo rettangolare, già imburrato e infarinato. Cuocere in forno a 180° C per 35 minuti circa.
Appena tolto dal forno tagliare il dolce a quadrotti e lasciar raffreddare.

TORTA CAPRESE

Ingredienti per 12 persone
300 g zucchero semolato - 240 g burro di ottima qualità, a temperatura ambiente - 6 uova intere - 200 g cioccolato fondente extra - 320 g mandorle sgusciate - 50 g farina bianca - 1 limone non trattato - 2 bicchierini di liquore Limoncello - sale - zucchero a velo - burro e farina per la tortiera

Accendere il forno a 180° C, imburrare e infarinare una tortiera con il bordo a cerniera (Ø 26 cm); spellare le mandorle, farle leggermente seccare all'imboccatura del forno e tritarle finissime, unendovi due cucchiai di zucchero, presi dal quantitativo indicato; mescolarvi poi il cucchiaio di farina, passata attraverso un setaccino. Far fondere a bagnomaria il cioccolato e lasciarlo intiepidire. Separare gli albumi dai tuorli, conservare i primi in una ciotola a parte, e montare i rossi con tutto lo zucchero rimanente, fino ad avere una massa chiara e gonfia.
Unirvi poco alla volta il burro a tocchetti, il cioccolato fuso e tiepido, le mandorle tritate con la farina, la buccia grattugiata del limone (solo la parte gialla) e per ultimo il liquore.
Montare a neve ben soda gli albumi con un pizzico di sale, e unirli delicatamente al composto: prima un quarto poi, mescolando dall'alto in basso, il rimanente. Versare nella tortiera, pareggiare la superficie e mettere in forno caldo. Cuocere per circa mezz'ora, evitando di aprire lo sportello del forno prima del termine. A cottura ultimata, togliere dalla tortiera, far raffreddare la torta su una gratella e spolverarla molto leggermente di zucchero a velo prima di servirla.

MOELLEUX AU CHOCCOLAT

Ingredienti per 4 stampini
3 uova (calibro 70 g). oppure 4 uova normali - 100 g burro - 100 g cioccolato fondente amaro al 70% di cacao, tagliato a cubetti - 100 g zucchero a velo - 35 g farina 00 setacciata insieme allo zucchero - 15 g panna da montare (facoltativa)
Preparazione circa 20'
Cottura: circa 10'

Si tratta di una preparazione delicata. Far fondere a bagnomaria o al forno a microonde per pochi minuti il burro e il cioccolato e mescolare con una frusta.
Montare gli albumi a parte. Mescolare i tuorli, lo zucchero a velo e la farina, dopo averla passata con un colino a rete: verrà un composto un po' duro, da ammorbidire aggiungendo man mano gli albumi montati quasi a neve.
Lasciare raffreddare la miscela di burro e cioccolato per circa 10'. Nel frattempo accendere il forno (meglio ventilato) a 180° C. Sulla leccarda mettere i quattro stampini da miniciambella (stampini tondi, non troppo alti). Mettere all'interno fogli di carta da forno opportunamente sagomati e lasciar fuoriuscire la carta di circa 1,5 cm. Riempire gli stampini quasi del tutto e metterli nel forno già caldo per 9' circa. Se si usano gli stampini da miniciambella si possono anche solo imburrare e passare nello zucchero a velo, poi versarci dentro la miscela finale per circa 3/4 (con la cottura tende a crescere). Togliere i moelleux con estrema cura, passando una lama di coltello sul bordo e servirli immediatamente caldi o almeno tiepidi.
La ricetta originale consiglia un accompagnamento con sorbetto al pompelmo rosa e scorzette candite d'arancio. Si può servire con la panna montata, ma in questo caso il tutto diventa un po' pesante.
Il dolcetto dovrebbe uscire leggermente gonfio (a metà strada tra il soufflé e lo sformato), caramellato, di forma perfetta e con un interno cremoso ripieno di morbida crema al cioccolato. Naturalmente ci sono dei problemi, tirando fuori la moelleux la parte cremosa all'interno può uscire con tragici esiti sul piano estetico, ma non sul gusto.
La bellezza del dolce si lega alla presentazione sul piatto, come una miniciambella che, una volta tagliata, liberi la crema al cioccolato che rimane morbida all'interno, grazie al ridotto tempo di cottura.
Uno dei trucchi per una perfetta riuscita è l'uso dello sbattitore elettrico sia per montare gli albumi sia montare alla fine la miscela di cioccolato e burro con l'altra miscela di uova, farina e zucchero al fine di avere un bel composto gonfio, che abbia la consistenza di una crema. Si possono aggiungere alla fine circa 15-20 g di panna da montare: si ottiene una tessitura più compatta, ma più morbida.

KRAPFEN

Ingredienti per 10 krapfen
200 g farina bianca - 50 g burro a temperatura ambiente - 15 g lievito di birra - 1 uovo intero e 1 tuorlo - 1/2 vasetto di marmellata di albicocche - 30 g zucchero in polvere - 50 g zucchero semolato - abbondante olio di semi per friggere - sale - poca farina per la spianatoia

Sciogliere il lievito in una tazza con poca acqua tiepida e unirlo in una terrina a 50 g di farina. Impastare, aggiungendo poca acqua tiepida per volta, fino a ottenere un panetto piuttosto morbido da far lievitare in luogo tiepido per 20 minuti o fino a quando sarà raddoppiato di volume.
Mettere sulla spianatoia la farina rimasta, unire il sale e lo zucchero in polvere, formare la classica fontana, mettere al centro l'uovo intero, il tuorlo, il burro a pezzetti. Impastare questi ingredienti e aggiungere il panetto lievitato. Impastare bene fino a quando l'impasto non si attaccherà più alla spianatoia.
Dare alla pasta la forma di una palla, infarinarla, riporla in una terrina e coprire con un tovagliolo. Lasciarla lievitare per 2 ore o, almeno, fino a quando sarà raddoppiata di volume.
Mettere, quindi, la pasta sulla spianatoia infarinata, sgonfiarla, battendola leggermente con il palmo della mano, e stenderla con il matterello fino a ottenere una sfoglia dello spessore di mezzo centimetro. Con un tagliapasta rotondo (oppure con un bicchiere) tagliare venti dischi (Ø 8 cm circa) e metterli sulla spianatoia leggermente infarinata. Su metà dei dischi porre un cucchiaio di marmellata, inumidire leggermente i bordi e ricoprire con gli altri dischi. Premere i bordi in modo da saldarli bene e lasciare riposare in luogo tiepido per 15 minuti. Fare scaldare abbondante olio e, quando sarà ben caldo, tuffarvi due o tre krapfen alla volta, lasciandoli dorare circa due minuti per parte.
Toglierli con l'apposita paletta, passarli nella carta assorbente o in fogli di carta da cucina (ricordate i vecchi fogli di carta da zucchero? sarebbero perfetti!) e, quindi, tuffarli nello zucchero semolato. Sono più buoni se gustati, caldissimi, appena fritti.

KRAPFEN

Ingredienti:
500 g farina - 40 g lievito di birra - 1/4 di litro di latte tiepido - 60 g zucchero semolato - 4 tuorli d'uovo - olio per friggere - sale - scorza di limone - rum - marmellata di albicocche per farcire - zucchero per completare

Versate la farina in una scodella e formate la fontana, mettetevi il lievito, sbriciolatelo e mescolatelo con il latte tiepido e lo zucchero.
Coprite e lasciate lievitare in luogo caldo per circa mezz'ora. Unite i tuorli, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di mezzo limone e un cucchiaino di rum.
Lavorate a lungo e molto bene l'impasto, se volete aiutandovi con le fruste a gancio dello sbattitore elettrico, quindi fatelo lievitare nuovamente, finché raddoppierà di volume. Stendete la pasta in una sfoglia spessa 2,5 cm e, con un bicchiere, ritagliate dei dischi. Copriteli con un telo e lasciate lievitare ancora.
Mettete sul fuoco un largo tegame con abbondante olio per friggere, fatelo riscaldare, ma non eccessivamente, e immergetevi i dischi, capovolgendoli; coprite brevemente la padella, poi rivoltateli e friggeteli dall'altro lato. Fateli sgocciolare su carta assorbente, poi praticate nei Krapfen una piccola incisione e con una siringa o una tasca da pasticcere riempiteli di marmellata di albicocche. Serviteli spolverizzati di zucchero.

FRITTELLE DI MELE

Ingredienti:
50 g burro - 50 g zucchero semolato - 8 mele - 3 uova - 125 cl latte - farina - 1/2 bustina di lievito - olio o strutto per friggere

Sbucciate le mele, levate il torsolo e tagliatele a fette rotonde, grosse mezzo centimetro. Fate sciogliere il burro, aggiungetevi lo zucchero, il latte, un po' di farina, le uova intere e il lievito; immergete le fette di mela in questa pastella, friggendole poi in olio o strutto, lasciandole cuocere finché acquistano un bel colore bruno. Scolatele, posatele su carta assorbente e servitele subito ben calde.

In estate, perché non orientarsi su dolci a base di gelato e frutta? Non è sempre necessario avere a disposizione un elettrodomestico specifico: alcune ricette prevedono solo che la preparazione "riposi" nel freezer.
Il gelato nella cucina napoletana è un classico, il cui ricordo si perde nel tempo. Non sapendo fare a meno di alimenti freschi (anche per il clima) e non avendo a disposizione in modo naturale la neve, i Napoletani la facevano arrivare imballata a dorso di mulo, prelevandola dalle montagne del beneventano, o dell'avellinese. La conservavano nelle cantine, prelevandone volta per volta piccole quantità. La neve veniva pestata e messa nei bicchieri con vari sapori (limone, arancia, caffè o succhi di frutta di stagione).
Con il tempo le ghiacciaie si perfezionarono e si ebbero prima le granite di neve pestata e poi, con l'avvento delle prime ghiacciaie domestiche, i sorbetti e tante altre ricette che si moltiplicarono con i congelatori elettrici e, ancor di più, con i freezer.

GELATO DI VANIGLIA

Ingredienti per 6 persone
6 tuorli d'uovo - 200 g zucchero - 1 litro di latte - 1 bustina di vaniglia

Fate bollire il latte, unite la vaniglia e lasciate riposare un quarto d'ora. Sbattete i tuorli con lo zucchero e aggiungete, poco per volta, e sempre frullando, il latte caldo. Mettete il composto sul fuoco dolce e mescolate fino a quando non si sarà leggermente addensato, senza farlo mai bollire. Lasciate raffreddare la crema ottenuta e quando sarà fredda, mettetela a gelare nel freezer .
Chi possiede un gelataio può evitare la cottura.

Quando mi arrivano ospiti all'improvviso, preparo un semifreddo che tiro fuori dal freezer cinque minuti prima di servirlo.

SEMIFREDDO

Ingredienti:
500 ml panna per dolci - 1 scatola di amaretti - 1 sacchetto di spumette colorate - 1 tavoletta di cioccolato fondente

Montare a neve una confezione di panna per dolci da 500 ml e aggiungere delicatamente mezza confezione di amaretti, sbriciolati finemente, e mezzo sacchetto di spumette colorate. Ridurre tutto quasi a una polvere. Versare il tutto in un recipiente di vetro e mettere in freezer. Si può consumare anche dopo alcuni giorni, purché lo si tenga in freezer.
Di solito, al momento di servire, verso sulle porzioni di questo semifreddo del cioccolato fondente fuso.
Addio linea, ma che bontà!!

GELATO DI CANNELLA

Ingredienti per 8 persone

1 litro di latte - 100 g zucchero - 6 tuorli - vaniglia - 1 cucchiaio raso di cannella in polvere - 2 vaschette di mirtilli - 2 vaschette di fragoline di bosco - 3 vaschette di lamponi - 80 g zucchero vanigliato - 3 cucchiai di Grand Marnier

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare chiari e spumosi. Portare a ebollizione il latte con la vaniglia, toglierlo dal fuoco, coprirlo e lasciarlo in infusione per 5 minuti; filtrarlo, usando un colino a maglie fitte, e versarlo sulle uova, mescolando continuamente.
Rovesciare tutto nella casseruola del latte e cuocere a bagnomaria, continuando a mescolare fino a che aderisca al cucchiaio. Non far mai bollire la crema. Travasare in una ciotola fredda, incorporare la cannella e lasciare raffreddare, mescolando ogni tanto. Versare la crema nella gelatiera e seguire le istruzioni. Conservare in freezer. Mondare e lavare i frutti, tenendone da parte qualcuno per la decorazione.
Mettere il resto in una casseruola, unendo lo zucchero vanigliato, il liquore e qualche cucchiaio d'acqua. A fuoco basso, portare lo sciroppo a ebollizione: spegnere, dopo un minuto. Distribuite la frutta calda in 8 coppette, completando con 3 palline di gelato e decorate con i frutti interi.

In autunno si può fare un buonissimo e rinfrescante sorbetto. Peccato che non si possa gustare quando la stagione lo renderebbe più piacevole.

SORBETTO

Ingredienti:

700 g polpa matura di cachi - 200 g zucchero - 1/2 litro di acqua

Sciogliere 200 g di zucchero in mezzo litro di acqua, far bollire lo sciroppo per 3 minuti e quindi lasciar raffreddare.
A parte frullare la polpa dei cachi e unirla allo sciroppo raffreddato. Versare il composto in una teglia di metallo, come una tortiera, e porla nel congelatore. Dopo la prima ora, usando un frustino, dare una bella mescolata. Ripetere ogni 30-40 minuti fino a quando è pronto. Lasciandolo nel congelatore, il sorbetto si indurirà completamente.
A questo punto, rompere con un grosso cucchiaio e frullare velocemente nel mixer. Ho notato che mettendolo in un contenitore di plastica, dopo averlo frullato, si conserva bene anche per un paio di giorni.
Ovviamente con una gelatiera sarebbe più facile! Ma funziona benissimo anche così!

Una ricetta di piccole meringhe a vari gusti, preparate ad Amburgo, ma, in generale, in tutti i Paesi tedeschi nel periodo dell'Avvento. Si possono gustare tutto l'anno, visto che sono molto leggere. E' una ricetta semplice, che può essere realizzata insieme ai bambini.

PICCOLE MERINGHE

Ingredienti:
3 bianchi d'uovo - 150 g zucchero - 150 g noce di cocco grattugiata oppure 150 g mandorle tritate finissime oppure 150 g nocciole tritate finissime - 1 pizzico di cannella - qualche goccia di aroma di mandorle

Montare a neve molto sostenuta i bianchi d'uovo, aggiungere lo zucchero a poco a poco e continuare a battere finché lo zucchero si scioglie. A questo punto aggiungere molto delicatamente l'ingrediente e il profumo prescelto, incorporandoli alla neve con un movimento dal basso verso l'alto.
Formare, con l'aiuto di due cucchiaini, dei mucchietti del composto su una placca ricoperta di carta da forno e metterli a cuocere. Come sempre, le meringhe devono cuocere a calore molto dolce: non devono prendere troppo colore né seccarsi troppo. Per tale motivo, è difficile dare regole di cottura molto precise. Ognuno cerchi la temperatura e il tempo ottimali, a seconda del forno. Darò un'indicazione di massima, che vale per il mio: temperatura circa 140° C, tempo di cottura: un'ora circa.

Una sera, a casa di amici, per caso, mi hanno dato la ricetta delle ciambellette al vino, biscotti la cui morte, dicono, è nel Cannellino, un vino dolce dei Castelli Romani. Ho provato a farle e me ne sono innamorato. Eccone la semplicissima ricetta.

STINCHETTI

Ingredienti:
80 g mandorle pelate - 180 g zucchero a velo - 2 bianchi d'uovo - 1 o 2 gocce di essenza di vaniglia - un foglio di carta da forno imburrato

Pestare nel mortaio 80 g di mandorle pelate e asciutte, aggiungendo poco a poco 180 g di zucchero a velo e due bianchi d'uovo. Profumare con vaniglia.
Deve riuscire un composto ben amalgamato e piuttosto molle. Sopra un foglio di carta da forno imburrato e appoggiato sulla placca, fare con il composto, aiutandosi con un imbuto di carta, delle piccole forme di biscotti a immagine di "osso" e metterle in forno a calore dolcissimo, perché si secchino senza colorire. Dovranno formare una crosticina in superficie e, una volta raffreddati, risultare asciutti e croccanti. E' un dolcino che si prepara per la ricorrenza dei Morti in alcune contrade della Toscana.

BRUTTI E BUONI

Ingredienti:
500 g mandorle dolci - 350 g zucchero semolato - una "punta" di miele - 6 albumi d'uovo - cannella in polvere - vaniglia - 1 scorza di arancia grattugiata - sale - burro e farina per la placca

Sbucciare le mandorle, farle asciugare all'imboccatura del forno e tritarle grossolanamente. Mettere in un recipiente di rame non stagnato (o di acciaio) gli albumi, unire un pizzico di sale e montarli con il frullatore a neve ben soda.
Usare una spatola di legno e lavorare con delicatezza per incorporare lo zucchero, quindi il miele, le mandorle e gli aromi. Mettere il recipiente sul fuoco in un bagnomaria caldo e, sempre mescolando con delicatezza, far cuocere il composto finché assuma una consistenza pastosa.
Toglierlo dal bagnomaria e continuare delicatamente a mescolare fino a completo raffreddamento. Con l'aiuto di un cucchiaio, deporre sulla placca imburrata e infarinata tanti mucchietti grossi come una noce, tenendoli un po' distanti tra loro.
Aggiungere su ognuno un pizzico di cannella in polvere. Mettere in forno a 140° C e lasciare lo sportello un po' accostato (aiutandosi con il manico di un cucchiaio di legno), in modo che durante la cottura il vapore possa uscire. Tale precauzione non è necessaria se si dispone di un forno ventilato; in questo caso, però, la temperatura va regolata intorno ai 130° C. Dopo circa un'ora, i dolcetti saranno pronti. Toglierli, dunque, dalla placca, attentamente, con una spatola e lasciarli raffreddare completamente su una griglia. Si conservano in scatole di latta.

CANTUCCI DI PRATO

Ingredienti:
1 kg farina bianca 00 - 1 kg zucchero semolato - 250 g mandorle - 8 g lievito in polvere - 8 uova - sale - burro e farina per la placca

Scottare in acqua bollente le mandorle e pelarle. Farle asciugare in forno per pochi minuti, e tritarle grossolanamente. Mettere sulla spianatoia la farina, fare la fontana e versare al centro le uova, lo zucchero, il lievito e un pizzico di sale. Lavorare un poco e aggiungere le mandorle. Impastare molto bene e ricavare dei filoncini, disponendoli su una placca da forno imburrata e infarinata. Mettere la placca in forno già a 160° C. A metà cottura (dopo circa 10 minuti), levare i filoncini dal forno: tagliarli a fettine dello spessore di circa un centimetro in senso diagonale.
Mettere le fettine nuovamente in forno a 150° C, ultimando la cottura, in modo che risultino ben biscottati. Chiusi in una scatola di latta, si conservano per parecchi mesi. Si abbinano benissimo con il Vin Santo.

Queste sono le ricette dei Crumiri e delle Margherite, biscottini secchi gradevoli e "durevoli", a patto di non essere… troppo golosi.

CRUMIRI DI CASALE

Ingredienti:
160 g farina gialla finissima - 160 g farina bianca 00 - 200 g burro - 140 g zucchero a velo - 3 tuorli - 1 limone - burro e farina per la placca - 1 foglio di carta da forno

Portare il forno 170° C. Grattugiare la scorza di mezzo limone. Mescolare sulla spianatoia le due farine, fare la fontana, mettendo al centro tutti gli ingredienti: burro morbido, zucchero a velo, tuorli e scorza grattugiata. Impastare adagio. Quando tutto sarà ben amalgamato - deve risultare un impasto morbido e malleabile - formare una palla, infarinarla leggermente e farla riposare sotto un canovaccio per un'ora. Stendere su una placca un foglio di carta da forno. Mettere la pasta nella tasca da pasticcere con una bocchetta del diametro di un centimetro circa e far uscire sulla spianatoia dei lunghi cordoni. Tagliarli a pezzi di circa 6-7 cm e appoggiarli ben distanziati sulla placca imburrata e infarinata, piegandoli leggermente a mezzaluna. Infornare nel forno caldo e dare 15-20 minuti di cottura: i biscotti devono essere ben dorati, ma non troppo scuri. Se occorre, girare la placca a metà cottura. Far raffreddare e conservare in scatole di latta.

MARGHERITE DI STRESA

Ingredienti:
250 g burro - 120 g zucchero a velo, più un poco per spolverizzare - 4 tuorli d'uovo sodo - 200 g fecola di patate - 200 g farina 0 di grano tenero - sale - vanillina - 1 limone - 1 foglio di carta da forno

Dopo averlo ammorbidito, amalgamare bene il burro con lo zucchero a velo in un'ampia ciotola. Aggiungere la buccia grattugiata di mezzo limone, un pizzico di sale e la vanillina. Passare con un setaccino molto fine i tuorli sodi e unirli all'impasto di base quando risulterà compatto e ben legato. Amalgamare il tutto fino a ottenere perfetta omogeneità, aggiungere la farina e la fecola e mescolare molto bene. Lasciar riposare in frigo per circa due ore il composto in modo che la pasta si rassodi. Trascorso il tempo, stendere l'impasto con il matterello e ottenere uno strato dello spessore di poco meno di 1 cm. Ritagliare le Margherite con uno stampino (Ø 3 cm circa) a bordo smerlato o con un tagliapasta, e posizionarle sulla placca del forno ricoperta da carta da forno, lasciandole un po' distanziate tra loro. Formare al centro un piccolo avvallamento con un dito. Mettere in forno già caldo a 220° C per 10', finché i dolcetti non diventino dorati. Togliere le Margherite dal forno e lasciarle raffreddare bene, poi ricoprire con un'abbondante spolverata di zucchero a velo.

Questi biscotti, d'origine piemontese, sono buonissimi!

BACI DI DAMA

Ingredienti:
100 g zucchero - 100 g mandorle - 100 g farina bianca 00 - 80 g burro - 1 bustina di vanillina
Per la farcitura: 200 g cioccolato fondente

Tostate le mandorle nel forno, quando si sono un po' scurite e si sente il profumo, spegnete il forno, togliete le mandorle e tritatele con un po' di zucchero. Versate questa "polvere di mandorle" in una ciotola piuttosto grande e aggiungete lo zucchero rimasto, la farina, la bustina di vanillina, infine il burro. Accendete il forno, portandolo a 170° C circa. Lavorate con le mani l'impasto e formate delle piccole palline, grandi come una ciliegia.
Ricoprite una placca con carta da forno, appoggiatevi le palline e infornate i Baci per circa 20 minuti.
A cottura ultimata, togliete i biscotti dal forno e lasciateli raffreddare su una gratella da pasticceria o su un piatto. Tagliuzzate il cioccolato e fatelo sciogliere in un pentolino, a fuoco bassissimo o a bagnomaria. Prendete un po' di cioccolato con un cucchiaino e mettetelo su una parte liscia del biscotto.
Unite l'altro biscotto in modo da formare una pallina e lasciate raffreddare il cioccolato.

Ecco una variante sul tema dei Baci di dama. Questa ricetta è proprio un po' lunga, ma in compenso molto facile: ripartendo il lavoro in più giorni, si può procedere anche rapidamente

BACI DI DAMA

Dukatenplätzchen (ossia zecchini/ducati)

Ingredienti:
250 g farina - 125 g burro - 1 cucchiaino raso di lievito in polvere - 75 g zucchero - 1 bustina di zucchero vanigliato - 1 uovo - 1 cucchiaio di latte
Per la farcitura: 125 g grasso di cocco (se non lo trovate, ripiegate tranquillamente sul burro) - 65 g zucchero a velo - 1 pacchetto di zucchero vanigliato - 30 g cacao - rum da pasticceria (80°C) - 1 uovo
Per la glassa: 50 g zucchero a velo - 20 g cacao - 1 o 2 cucchiai d'acqua calda - 15 g burro sciolto, caldo

Con gli ingredienti preparate una classica pasta frolla. Per chi è alle prime armi, prima mescolate tutti gli ingredienti asciutti, poi aggiungete il burro a temperatura ambiente, tagliato a tocchetti, l'uovo e il latte. Se l'impasto dovesse risultare appiccicoso, aggiungete farina. Formate una bella palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e mettete a riposare possibilmente al fresco (in frigorifero) per un'oretta.
Stendete l'impasto in modo regolare con il matterello, ottenendo una sfoglia di 2 mm circa. Non fatela troppo

alta, non oltre i 3 mm, perché alla fine le parti verranno assemblate e deve esserci giusta proporzione tra biscotti e farcia.
Ricavate dei dischi di 3-4 cm di diametro, passateli su una teglia rivestita con carta da forno o leggermente imburrata e cuocete in forno a 200°-220° C finché saranno appena dorati. Ritirate dal forno, staccate dalla teglia e fate raffreddare a temperatura ambiente.
Per la farcia: la cosa migliore sarebbe poter trovare il grasso di cocco, non sempre reperibile.
Si può ripiegare sul burro, che va benissimo, ma il cocco ha il vantaggio di avere, a temperatura ambiente, un'altra consistenza e un sapore meno penetrante del burro. In questa ricetta, infatti, deve uscire tutto il buon profumo del cioccolato!
Comunque sia, fatelo sciogliere sul fuoco delicatamente e lasciatelo raffreddare. In una ciotola a parte mescolate tutti gli altri ingredienti e aggiungete, infine, il grasso, liquido e raffreddato.
Riponete al fresco la crema così ottenuta.
Una volta fredda, farcite con essa i biscotti, unendoli a due a due.
Mescolate tutti gli ingredienti della glassa e immergetevi i biscotti solo a metà. Ogni faccia, in questo modo, sarà mezza bianca e mezza nera.
Lasciate asciugare su una graticola o su un foglio di carta da forno e riponete in scatole di latta a chiusura ermetica. Si conservano a lungo...

Ancora una variante

In questo caso, al posto delle mandorle, si può utilizzare lo stesso quantitativo di nocciole, leggermente tostate. Ne risultano dei baci particolarmente saporiti (l'accostamento nocciole-cioccolato fondente è uno dei più entusiasmanti!) e forse ancora più friabili. Provare per credere.

Per conservarli...

Importantissimo: per tutti i biscotti che conosco, vale la seguente regola: devono stagionare; anzi, più stagionano nelle loro scatole, meglio è! Al fresco (non in frigo) e al buio. Il tempo classico di frollatura è di un mese circa. E' difficile spiegarlo e farsi rispettare in famiglia...: a casa mia devo sempre lottare contro un'orda di golosi, ma l'aroma che si sviluppa premia la pazienza!

Gli autori delle ricette di queste pagine sono i lettori di "Cucina Italiana On Line", registrati a www.cucinait.com e frequentatori del Forum "Parliamo di cibo". Le ricette selezionate sono solo una piccola parte dell'esperienza e della cultura gastronomica messe a disposizione dagli amici on line. Sono state lette, rilette, omologate per stile e caratteristiche grafiche, ma non certo modificate nel contenuto. I lettori qui indicati sono gli autori che hanno autorizzato la pubblicazione del loro nome.

Alberto Baccani
Maria Marta Binello
Emilia Bielli
Eileen Nan Cartoon
Elena Collini
Renata Danieli
Rosalinda Della Balda
Ilaria Denti
Luigina Di Giusto Quaino
Sandra Figueroa
Fausto Fraccalini
Gabriella Fumagalli
Loredana Gaviglio
Gabriella Icardi
Lucia Incoccia Hermes
Raffaela Millonig
Florinda Monti
Francesca Nustrini
Pier Luigi Razzauti
Sergio Salomoni
Ivana Sieni
Patty Taddy
Vittoria Toschi
Catia Veronese
Anna Amalia Villaccio
Flavia Visin
Mauro Zarotti
Roberta Zorzoli

Direttore responsabile
Vitalba Paesano

Grafica e Videoimpaginazione
Francesca Samaden

Realizzazione tecnica
Litoscan Bencetti Bhuman

Supervisor tecnico
Ettore Fumagalli

Segreteria di Redazione
Cristina Ventura

Hanno collaborato:
Alberto Baccani, Julia Sirigatti

Dolci della memoria 2
Cheesecake 9
Ciambellone e Plumcake 13
Torte di mele ed Applepie 14
Creme e Semifreddi 19
Crostate e Torte alla frutta 21
Tentazioni al cioccolato 25
Dolci fritti 30
Gelati e Granite 32
Biscotti e Friandises 34

© "Quadratum On Line"